WestBend®

# COCOA GRANDE™

Instruction Manual




Register this and other Focus Electrics products through our website:
**www.registerfocus.com**

Important Safeguards.......... 2
Assembling Your Cocoa Grande™.......... 3
Using Your Cocoa Grande™.......... 4
Cleaning Your Cocoa Grande™.......... 5
Hints and Tips.......... 6
Recipes.......... 7
Warranty.......... 10

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## CAUTION

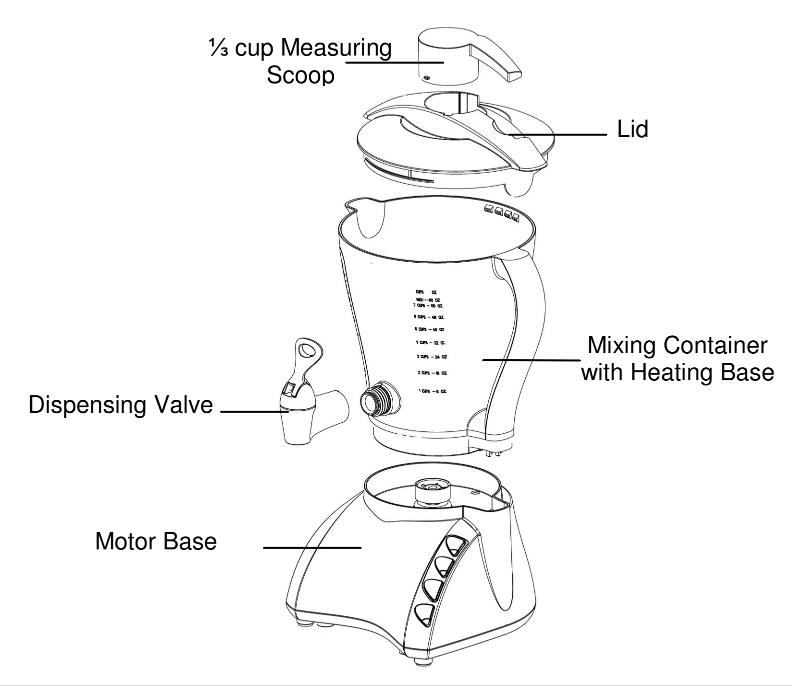
**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycle.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
- Always unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your machine, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may result in fire, electric shock, or injury to persons.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not let the cord come into contact with hot surfaces, including a stove.
- Keep hands and utensils out of container to reduce the risk of injury to persons or damage to the appliance.
- Never add to container while the appliance is operating.
- The container must be properly in place before operating the appliance.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.

- To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
- Do not move an appliance containing hot water, tea or other hot liquids.
- Do not place the mixing container on the motor base while the motor is running.
- Do not remove the mixing container from the motor base while the motor is running.
- Always allow the appliance to cool completely before disassembling and cleaning.
- Do not run the motor while the mixing container is empty.
- After running the motor continuously for one cycle, wait at least five minutes before running another cycle.
- Always operate this appliance with the lid in place.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- **For household use only**.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



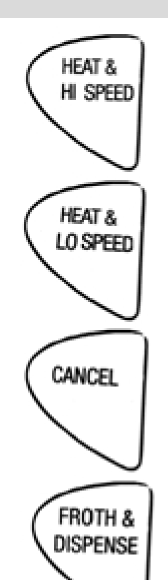

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

**Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.**

See “Cleaning your Cocoa Grande™” section of this manual. **Note:** Do not wash any parts in the dishwasher and do not immerse the motor base or mixing container in water or any other liquid. This may permanently damage the product and void the warranty.

# USING YOUR COCOA GRANDE™

## CONTROL BUTTONS:




**HEAT & HI SPEED** - Mixes and heats your drink at high speed. High speed is perfect for creating frothy drinks.

**HEAT & LO SPEED** - Mixes and heats your drink at low speed. Low speed is perfect for drinks that don't need froth.

**CANCEL -** Stops any function. "CANCEL" can be pressed at any point in the cycle to turn the appliance off. Buttons will flash red to indicate that the appliance is still plugged in.

**FROTH & DISPENSE -** Stirs your drink at a high speed, without adding heat, to mix and froth your drink for serving.

**Note:** After a button has been pressed to make a selection, the indicator light will glow blue.

The measurements used below produce 60 ounces. Refer to the Ingredients Chart to determine usage for alternate serving sizes.

1. Place mixing container on to the motor base.
2. Pour 60 ounces of water or milk into the mixing container. **Note:** Do not fill the mixing container past the 60 ounce "Max Fill" line.
3. Add 1 cup of your favorite instant mix.
4. Place the lid on to the mixing container, making sure that the lid covers the pour spout.
5. Plug the Cocoa Grande™ into a 120 volt, AC outlet **only**.
6. Press the "HEAT & HI SPEED" or "HEAT & LO SPEED" button. The selected control button will glow blue and your Cocoa Grande™ will begin to mix and heat. When the beverage reaches the "Perfect Temperature," the appliance will automatically go idle. As the beverage cools down, the appliance will automatically reheat and remix back to the "Perfect Temperature." The appliance will remain on until "CANCEL" is pressed. "CANCEL" may be used at any time to turn the appliance off. The control lights will flash red until the appliance is unplugged or a selection is made. Selecting another speed setting will change the operation and the selected control button will glow blue. **Note**: A full 60 ounces takes approximately 13 minutes to reach the "Perfect Temperature."
7. Once the appliance automatically goes idle, place a cup underneath the dispensing valve and press the "FROTH & DISPENSE" button. This setting will mix the beverage while you dispense so that a rich layer of froth is dispensed into your cup along with the hot drink.
8. Press down on the dispensing valve lever to dispense the hot drink into your cup while the motor is mixing the beverage. After dispensing the beverage, select HEAT & HI SPEED" or "HEAT & LO SPEED" if there is still liquid in the mixing container or press the "CANCEL" button if less than 1 cup of beverage remains.
9. When the container has less than 1 cup of liquid remaining or is empty, press the "CANCEL" button. **Note:** The appliance will remain on until you press "CANCEL." The control buttons will continue to flash red after "CANCEL" has been pressed, indicating that the appliance is plugged in, but not in operation.

| INGREDIENTS CHART | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **CUPS** | 2 | 4 | 6 | 8 |
| **LIQUID** Milk/Water | 16oz. | 32 oz. | 48 oz. | 60 oz. |
| **POWDER MIX** with Milk | 4 tbsp. | 8 tbsp. | 12 tbsp. | 16 tbsp. |
| **POWDER MIX** with Water | 4 tbsp. | 8 tbsp. | 12 tbsp. | 16 tbsp. |

**Note:** Different instant cocoa, coffee, and tea mixes may vary from the quantities shown in this chart. Use the quantities specified on the packaging of the instant hot drink mix for exact measurements, or adjust to taste. You can use the included ⅓ cup measuring scoop to measure.

### "PERFECT TEMPERATURE" FEATURE

The Cocoa Grande™ is designed to maintain the "Perfect Temperature." Once the beverage reaches the "Perfect Temperature," the motor will stop running and the mixing paddle will stop mixing, but the blue indicator light will still be lit. The appliance is now idle but still on. As the beverage cools down, the appliance will automatically reheat and remix back to the "Perfect Temperature." THE APPLIANCE WILL CONTINUE TO CYCLE ON AND OFF UNTIL THE "CANCEL" BUTTON IS PRESSED. The control buttons can be pressed at any time to change the mix settings.

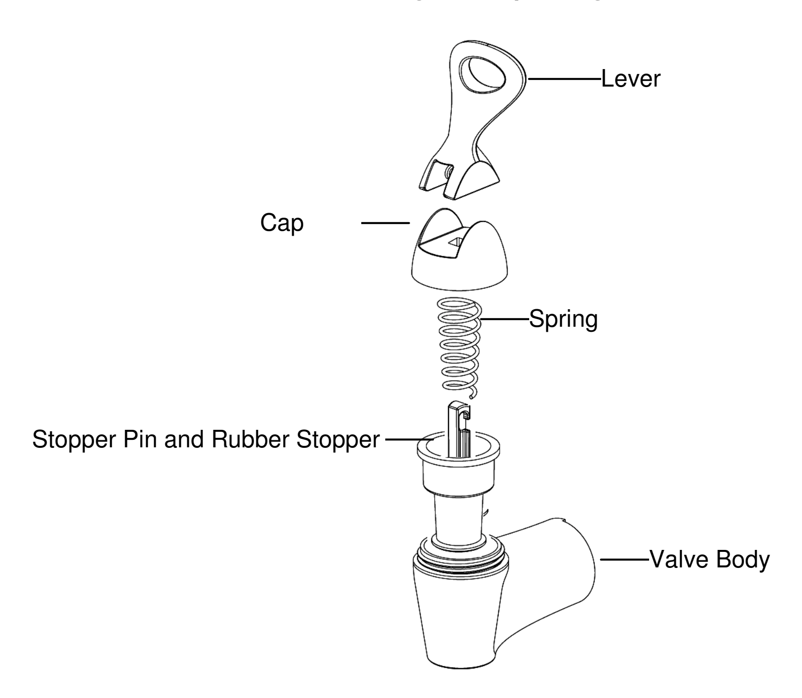
- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

## CLEANING YOUR COCOA GRANDE™

The West Bend® Cocoa Grande™ should be cleaned after every use. **Note:** Do not wash any parts in the dishwasher and do not immerse the motor base or mixing container in water or any other liquid.

1. Unplug the appliance from the electrical outlet. **Allow the entire appliance to cool before cleaning.**
2. Remove the mixing container from the motor base.
3. Pour out any unused portion of the hot drink mixture.
4. Add hot water and a couple drops of dish soap to the mixing container. Wash and rinse. Note: For any difficult to remove build-up, use a nylon scrub pad. To remove build-up around the edge of the mixing container and under the gasket, use the corner of a nylon scrub pad. It may help to let hot, soapy water sit inside the mixing container for a few minutes. **Do not** immerse the mixing container in water or any other liquid.
5. Separate the lid and measuring scoop, remove and disassemble the dispensing valve as described below. Wash lid, measuring scoop, and dispensing valve pieces in hot, soapy water. Rinse and dry pieces thoroughly before reassembling.
6. Wipe the exterior of the motor base and mixing container with a soft, damp cloth.
7. Periodically sanitize mixing container and gasket. Place mixing container on the motor base and add 4 cups of water and ¼ tsp. unscented bleach to the mixing container. Put lid with scoop on mixing container, and run the appliance through a complete cycle on "HEAT & HI SPEED." After cycle, empty mixing container through the dispensing valve and let air dry.

**Cleaning the Dispensing Valve**




To disassemble the valve for cleaning:

1. Remove the valve from the container by unscrewing the entire valve body counter-clockwise.
2. Remove the cap by unscrewing it counter-clockwise.
3. Remove the stopper/stopper pin, spring, cap, and lever from the valve body. **Note:** The stopper pin and rubber stopper are tightly fit and need not be separated.
4. Compress the cap and stopper together to remove the lever and cap.
5. Clean all parts and reassemble in the order shown.

## HELPFUL HINTS

- Skim milk and milks with lower fat content are best for creating the most froth.
- Soy milk is an excellent alternative for people who cannot consume dairy. Because of its low fat content, it provides lots of froth.
- Use “HEAT & HI SPEED” for recipes that use multiple dry ingredients.
- Cocoa powder does not mix well and has a tendency to settle out. When this happens, the heating plate is insulated from the liquid and the beverage may not get as hot. Be sure to always thoroughly clean the heating plate after beverages are made with cocoa powder.
- To prevent cocoa powder from settling, we recommend mixing the cocoa powder with a small amount of boiling water and mixing to make a paste before adding to the cocoa grande. Or, chocolate syrup can be used in place of cocoa powder and sugar in most recipes.

## RECIPES

*All drink recipes in this booklet use whole milk. You may also substitute an equal amount of 2%, 1%, skim milk, or soy milk for any recipe.*

**Follow these basic instructions for all recipes listed below; special instructions may apply.**

Add ingredients to the Cocoa Grande™, liquids first, and press the button of the setting desired. “HEAT & HI SPEED” is better for mixing drinks that use dry ingredients. Wait for the Cocoa Grande™ to automatically shut off. Press “FROTH & DISPENSE” to dispense the drink into a mug. “FROTH & DISPENSE” stirs up the drink for serving with the maximum amount of froth in your mug.

Be creative! All of the drinks below can be be changed with flavored syrups or garnished with cinnamon, nutmeg, chocolate shavings or syrup, to taste.

## HOT CHOCOLATE

### BASIC COCOA

6 cups Milk
1 tbsp. Vanilla
5 tbsp. Unsweetened Cocoa Powder**
¾ cup Sugar**

** Or substitute with ¾ cup of chocolate syrup.

### CREAMY COCOA

6 cups Milk
¾ cup Half-and-half
½ cup Unsweetened Cocoa Powder**
2 tbsp. Sugar**
Whipping Cream (optional)
Chocolate Powder or Chocolate Shavings (optional)

** Or substitute with 1 cup of chocolate syrup.

### CHOCOLATE MINT

6 cups Milk
½ cup Mint Syrup or Crème de Menthe
½ cup Unsweetened Cocoa Powder**
4 tbsp. Sugar**
Whipping Cream (optional)

** Or substitute with ¾ cup of chocolate syrup.

### HONEY COCOA

6 cups Milk
½ cup Honey
½ cup Unsweetened Cocoa Powder
¾ tsp. Ground Cinnamon

### MEXICAN HOT COCOA

6 cups Milk
1 tbsp. Vanilla
¼ cup Unsweetened Cocoa Powder **
½ cup Sugar**
1 tbsp. Ground Cinnamon
** Or substitute with ¾ cup of chocolate syrup.

### HOT SPICED COCOA

4½ cups Milk
1 ½ cup Half-and-half
½ cup Unsweetened Cocoa Powder
½ cup Brown Sugar
1 ½ tsp. Ground Cinnamon
¾ tsp. Ground Nutmeg
¾ tsp. Ground Cloves

### WHITE CHOCOLATE COCOA

6 cups Milk
1 ½ cup Half-and-half
1 ½ tsp. Vanilla
9 oz. Grated or Finely Chopped White Chocolate

# Coffee, Tea, and Espresso Style Drinks

### Café Au Lait

3 cups Water
3 cups Milk
1 heaping tbsp. Instant Coffee
2 tbsp. Sugar (optional)
Ground Cinnamon or Nutmeg (optional)

### Café Mocha

3 cups Water
3 cups Milk
1 heaping tbsp. Instant Coffee
¾ cup Chocolate Syrup**
Chocolate Shavings (optional)

** Or substitute with 3 tbsp. unsweetened cocoa powder and ½ cup sugar

### Chocolate & Cream Coffee

6 cups Water
1 ½ cup Heavy Cream
¾ cup Chocolate Syrup**
2 heaping tbsp. Instant Coffee
Cinnamon (optional)
Whipping Cream (optional)

** Or substitute with 3 tbsp. unsweetened cocoa powder and ½ cup sugar.

### Spiced Cream Coffee

4½ cups Water
1 ½ cup Heavy Cream
1½ heaping tbsp. Instant Coffee
3 tbsp. White or Brown Sugar
2 ¼ tsp. Ground Cinnamon
¾ tsp. Ground Nutmeg
Whipping Cream (optional)

### Vanilla & Cream Coffee

4½ cups Water
1½ cup Milk
1½ cup Heavy Cream
4½ tbsp. Vanilla
1¾ heaping tsp. Instant Coffee
2 tbsp. Sugar

### Cappuccino

4½ cups Milk
1 cup Water
1 heaping tbsp. Instant Coffee
1 ½ tsp. Sugar

### Cappuccino Royale

4½ cups Milk
1 cup Water
1 heaping tbsp. Instant Coffee
1 ½ tsp. Sugar
6 Thin Wafers (optional)
Whipping Cream (optional)
Nutmeg or Cinnamon (optional)

### Mochaccino

4½ cups Milk
1 cup Water
½ cup Chocolate Syrup**
1 heaping tbsp. Instant Coffee
Whipping Cream (optional)

** Or substitute with 3 tbsp. unsweetened cocoa powder and ½ cup sugar.

### Caffè Latte

6 cups Milk
1 cup Water
1 heaping tbsp. Instant Coffee
1½ tsp. Sugar
Ground Cinnamon, Nutmeg, or Chocolate Powder (optional)

### Spiced Chai Latte

6 cups Milk
¾ cup Water
½ cup Honey
1 heaping tbsp. Instant Tea
½ tsp. Ground Cinnamon
½ tsp. Ground Ginger
½ tsp. Ground Cloves

### Vanilla Chai Latte

6 cups Milk
¾ cup Water
1 heaping tbsp. Instant Tea
½ cup Brown Sugar
½ tsp. Ground Cinnamon
½ tsp. Ground Ginger
1 tbsp. Vanilla

### MOCHA CHAI LATTE
6 cups Milk
¾ cup Water
½ cup Chocolate Syrup**
1 heaping tbsp. Instant Tea
½ tsp. Ground Cinnamon
½ tsp. Ground Ginger
** Or substitute with 3 tbsp. Cocoa Powder and ½ cup Sugar.

### APPLE-SPICE TEA
4½ cups Water
1½ cup Apple Cider
2 heaping tbsp. Instant Tea
2 tbsp. Brown Sugar
½ tsp. Ground Cinnamon
½ tsp. Ground Cloves
6 Lemon Slices

## SPECIALTY HOT BEVERAGES

### VERMONT STEAMER
6 cups Milk
¾ cup Maple Syrup
¾ tsp. Butter
Ground Cinnamon (optional)

### BUTTERSCOTCH CREAMER STEAMER
6 cups Milk
3 tbsp. Butter
½ cup Brown Sugar

### HOT WASSAIL
3 cups Apple Juice
3 cups Orange Juice
2 cups Cranberry Juice Cocktail
½ cup Lemon Juice
¾ tsp. Ground Cinnamon
¾ tsp. Ground Ginger
½ tsp. Ground Nutmeg
½ tsp. Ground Cloves

### SPICED FRUIT PUNCH
1 cup Water
4 cups Cranberry Juice
1½ cup Pineapple Juice
2 cups Grapefruit Juice
¾ tsp. Ground Cloves
¾ tsp. Ground Coriander seed
1½ tsp. Ground Cinnamon

### CREAMY CARAMEL APPLE CIDER
6 cups Apple Cider or Apple Juice
¾ cup Caramel Syrup
¾ tsp. Cinnamon
Whipping Cream (optional)

### HOT BUTTERED RUM
6 cups Water
½ cup Butter
9 oz. Rum
¾ tsp. Vanilla
2 tbsp. Brown Sugar
Dash of Nutmeg
Dash of Cardamom
6 Cinnamon Sticks
6 Lemon Slices
Vanilla Ice Cream (optional)

*Add water, butter, sugar, nutmeg, cardamom, and vanilla to the Cocoa Grande™ and press "HEAT & HI SPEED." Place 1 lemon slice, 1½ ounces of rum and one scoop of vanilla ice cream (optional) in each mug.  Dispense the drink into the mug over them.

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290 –1851 or e-mail us at service@focuselectrics.com. Return shipping fees are non-refundable. A receipt proving original purchase date will be required for all warranty claims. Hand-written receipts are not accepted. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada**

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics online at www.focuselectrics.com, or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to Focus Electrics, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ________________________________________________

Where purchased and price, if known: ______________________________________________

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):___________________________




# COCOA GRANDE™

Manuel d'instructions




Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:
**www.registerfocus.com**


Précautions Importantes .... 2
Assemblage de Votre Cocoa Grande™ .... 4
Utilisation de Votre Cocoa Grande™ .... 4
Nettoyage de Votre Cocoa Grande™ .... 6
Astuces .... 7
Recettes .... 7
Garantie .... 11


**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**CAUTION**

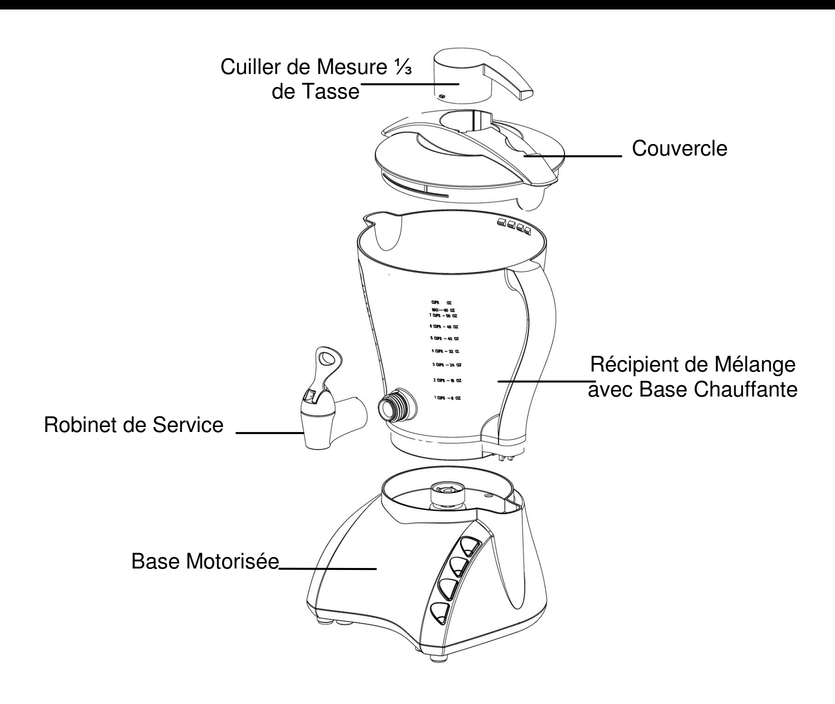
**Afin de prévenir toute blessure ou tout dégât matériel, veuillez lire la totalité des instructions et des mises en garde.**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être appliquées, notamment:

- Lisez la totalité des instructions.
- Afin de vous protéger contre tout risque d'incendie, d'électrocution et de blessures, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou d'autres pièces électriques dans de l'eau ni dans d'autres liquides.
- Une surveillance attentive est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Il existe un risque de brûlure si le couvercle est retiré pendant le cycle de percolation.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées et rondes.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage.
- Évitez tout contact avec des pièces en mouvement.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont détériorés, après un dysfonctionnement de l'appareil ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. En cas de problème avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics peut avoir pour conséquence un incendie, une électrocution, ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces à haute température.
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces à haute température, notamment une gazinière.
- Maintenez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient afin de réduire le risque de blessure ou de détérioration de l'appareil.
- N'ajoutez jamais rien au récipient pendant que l'appareil est en fonctionnement.
- Le récipient doit être correctement en place avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter dans une prise secteur polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

- Des cordons d’alimentation plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et ils peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l’utilisation d’un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée sur le cordon d’alimentation électrique détachable devrait être au moins égale à celle de l’appareil. Si l’appareil est raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être un cordon de raccordement à la terre à trois brins. Ce cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail ni depuis une table d’où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu’un.
- Pour débrancher, réglez tous les boutons sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur.
- Ne déplacez pas un appareil contenant de l’eau chaude, du thé ou tout autre liquide à haute température.
- Ne placez pas le récipient de mélange sur la base motorisée pendant que le moteur est en fonctionnement.
- Ne retirez pas le récipient de mélange de la base motorisée pendant que le moteur est en fonctionnement.
- Laissez toujours l’appareil refroidir complètement avant de le démonter et de le nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner le moteur si le récipient de mélange est vide.
- Après avoir fait fonctionner le moteur en continu pendant un cycle, patientez au moins cinq minutes avant de lancer un autre cycle.
- Utilisez toujours cet appareil avec le couvercle en place.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS



## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

**Veuillez vérifier la totalité de l'emballage avec soin avant de le jeter. De nombreuses pièces sont contenues dans l'emballage.**

Voir la section « Nettoyage de Votre Cocoa Grande™ » de ce manuel. **Remarque:** Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle et ne plongez pas la base motorisée ni le récipient de mélange dans de l'eau ni dans tout autre liquide. Ceci risque de détériorer de façon permanente le produit et d'annuler la garantie.

## UTILISATION DE VOTRE COCOA GRANDE™

**BOUTONS DE COMMANDE:**




**« HEAT & HI SPEED » (chaud & vitesse élevée)** - Mélange et chauffe votre boisson à haute vitesse. La vitesse élevée est parfaite pour créer des boissons avec de la mousse.

**« HEAT & LO SPEED » (chaud & vitesse lente)** - Mélange et chauffe votre boisson à vitesse réduite. La vitesse lente est parfaite pour les boissons qui n'ont pas besoin de mousse.

**« CANCEL » (annuler) -** Arrête toutes les fonctions. « CANCEL » (annuler) peut être enfoncé n'importe quand pour arrêter l'appareil. Les boutons vont clignoter pour signaler que l'appareil est toujours raccordé à la prise secteur.

**« FROTH & DISPENSE » (mousser & verser) -** Mélange votre boisson à haute vitesse, sans ajouter de chaleur, pour mélanger et faire mousser votre boisson pour le service.

**Remarque:** Une fois qu'un bouton a été enfoncé pour faire une sélection, le voyant indicateur s'allume en bleu.

Les mesures utilisées ci-dessous produisent 60oz. (1.8L) Reportez-vous au Tableau des ingrédients pour déterminer l'utilisation pour d'autres quantités de service.

1. Placez le récipient de mélange sur la base motorisée.
2. Versez 60oz. (1.8L) d'eau ou de lait dans le récipient de mélange. **Remarque:** Ne remplissez pas le récipient de mélange au-delà de la ligne de « Remplissage Max » de 60oz. (1.8L).
3. Ajoutez 1 tasse de votre mélange instantané préféré.
4. Placez le couvercle sur le récipient de mélange, en vous assurant que le couvercle recouvre le bec verseur.
5. Branchez le Cocoa Grande™ sur une prise secteur 120 volts AC **uniquement**.
6. Appuyez sur le bouton « HEAT & HI SPEED » (chaud & vitesse élevée) ou sur le bouton « HEAT & LO SPEED » (chaud & vitesse lente). Le bouton de commande sélectionné va s'allumer en bleu et votre Cocoa Grande™ va commencer à mélanger et à chauffer. Lorsque la boisson atteint la « température parfaite », l'appareil se met automatiquement en veille. Au fur et à mesure que la boisson refroidit, l'appareil se remet automatiquement en marche t il réchauffe et remélange la boisson jusqu'à la « Température Parfaite ». L'appareil va demeurer en marche jusqu'à ce que le bouton « CANCEL » (annuler) soit enfoncé. Le bouton « CANCEL » (annuler) peut être utilisé à tout moment pour éteindre l'appareil. Les voyants des commandes vont clignoter en rouge jusqu'à ce que l'appareil soit débranché ou jusqu'à ce qu'une sélection ait été effectuée. Le fait de sélectionner un autre réglage de vitesse va modifier le fonctionnement et le bouton de commande sélectionné va s'allumer en bleu. **Remarque:** Un récipient plein de 60oz. (1.8L) a besoin d'environ 13 minutes pour atteindre la « Température Parfaite ».

7. Une fois que l'appareil s'est mis en veille automatiquement, placez une tasse au-dessous du robinet de service puis appuyez sur le bouton « FROTH & DISPENSE » (mousser & verser). Ce réglage va mélanger la boisson pendant que vous versez de sorte qu'une riche couche de mousse soit servie dans votre tasse en même temps que la boisson chaude.
8. Appuyez sur le levier du robinet de service pour verser la boisson chaude dans votre tasse pendant que le moteur mélange la boisson. Après avoir versé la boisson, sélectionnez « HEAT & HI SPEED » (chaud & vitesse élevée) ou « HEAT & LO SPEED » (chaud & vitesse lente) s'il reste du liquide dans le récipient de mélange ou appuyez sur le bouton " CANCEL » (annuler) s'il reste moins d'une tasse de boisson.
9. Lorsque le récipient contient moins d'une tasse de liquide ou lorsqu'il est vide, appuyez sur le bouton « CANCEL » (annuler). **Remarque:** L'appareil va demeurer en marche jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton « CANCEL » (annuler). Les boutons de commande vont continuer à clignoter en rouge une fois que vous aurez appuyé sur le bouton « CANCEL » (annuler), ce qui indique que l'appareil est toujours branché mais pas en fonctionnement.

| **TABLEAU DES INGREDIENTS** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **TASSES** | 2 | 4 | 6 | 8 |
| **LIQUIDE** Lait/Eau | 16 oz. (.5L) | 32 oz. (.9L) | 48 oz. (1.4L) | 60 oz. (1.8L) |
| **MÉLANGE EN POUDRE** avec du lait | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe | 12 c. à soupe | 16 c. à soupe |
| **MÉLANGE EN POUDRE** avec de l'eau | 4 c. à soupe | 8 c. à soupe | 12 c. à soupe | 16 c. à soupe |

**Remarque:** Les différents mélanges instantanés pour la préparation de cacao, de café et de thé sont susceptibles de varier par rapport aux quantités indiquées dans le présent tableau. Utilisez les quantités spécifiées sur l'emballage du mélange pour boisson chaude instantanée pour connaître les mesures exactes, ou ajustez selon votre goût. Vous pouvez utiliser la cuiller de mesure de ⅓ de tasse pour mesurer.

**FONCTION « TEMPÉRATURE PARFAITE »**

La Cocoa Grande™ est conçue pour maintenir la « Température Parfaite ». Une fois que la boisson a atteint la « Température Parfaite », le moteur s'arrête et la pale de mélange cesse de mélanger, mais le voyant indicateur bleu demeure allumé. L'appareil est en veille mais il est toujours sous tension. Au fur et à mesure que la boisson froidit, l'appareil recommence automatiquement à chauffer et à mélanger afin de revenir à la « Température Parfaite ». L'APPAREIL CONTINUERA A LANCER ET ARRETER CE CYCLE JUSQU'A CE QUE LE BOUTON « CANCEL » (ANNULER) SOIT ENFONCE. Les boutons de commande peuvent être enfoncés à tout moment pour modifier les paramètres de mélange.

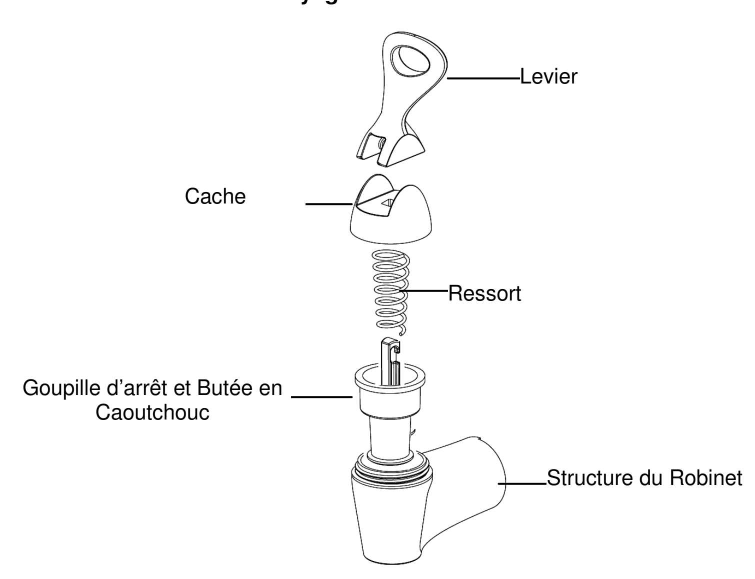
- Une petite quantité de fumée et/ou d'odeur peut être émise au moment de la chauffe en raison de la diffusion des huiles de fabrication – c'est tout à fait normal.
- De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être émis pendant le chauffage et le refroidissement – c'est tout à fait normal.

## NETTOYAGE DE VOTRE COCOA GRANDE™

Le Cocoa Grande™ de West Bend® devrait être nettoyé après chaque utilisation.
**Remarque:** Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle et ne plongez pas la base motorisée ni le récipient de mélange dans le l’eau ni dans tout autre liquide.

1. Débranchez l’appareil de la prise secteur. **Laissez la totalité de l’appareil refroidir avant de le nettoyer.**
2. Retirez le récipient de mélange de la base motorisée.
3. Videz tout reste de mélange de boisson chaude inutilisé.
4. Ajoutez de l’eau chaude et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le récipient de mélange. Lavez et rincez. Remarque: En cas d’accumulation tenace, utilisez un tampon à récurer en nylon. Pour éliminer les accumulations autour des extrémités du récipient de mélange et sous le joint, utilisez le coin d’un tampon à récurer en nylon. Il peut également être utile de laisser de l’eau savonneuse chaude tremper à l’intérieur du récipient de mélange pendant quelques minutes. Veuillez **ne pas** plonger le récipient de mélange dans de l’eau ni dans tout autre liquide.
5. Séparez le couvercle et la cuiller de mesure, retirez et démontez le robinet de service tel que décrit ci-dessous. Lavez le couvercle, la cuiller de mesure et les morceaux du robinet de service à l’eau chaude savonneuse. Rincez et séchez les pièces avec soin avant de les réassembler.
6. Essuyez l’extérieur de la base motorisée et du récipient de mélange à l’aide d’un torchon doux humide.
7. Désinfectez régulièrement le récipient de mélange et le joint. Placez le récipient de mélange sur la base motorisée puis ajoutez 4 tasses d’eau et ¼ de c. à café d’eau de javel désodorisée dans le récipient de mélange. Placez le couvercle avec la cuiller sur le récipient de mélange, puis faites fonctionner l’appareil pendant un cycle complet avec le réglage « HEAT & HI SPEED » (chaud & vitesse élevée). Après le cycle, videz le récipient de mélange via le robinet de service et laissez sécher à l’air libre.

**Nettoyage du Robinet de Service**



Pour démonter le robinet afin de le nettoyer:

1. Retirez le robinet du récipient en dévissant la totalité de la structure du robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez le cache en le dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez la butée/goupille d'arrêt, le ressort, le cache et le levier de la structure du robinet. **Remarque:** La goupille d'arrêt et butée en caoutchouc d'arrêt sont hermétiques et ne doivent pas être séparées.
4. Comprimez le cache et la butée afin d'enlever le levier et le cache.
5. Nettoyez toutes les pièces et réassemblez en respectant l'ordre indiqué.

## ASTUCES

- Le lait écrémé et les laits à faible teneur en matières grasses conviennent mieux pour créer un maximum de mousse.
- Le lait de soja constitue une excellente alternative pour les personnes qui ne peuvent pas consommer de produits laitiers. En raison de sa faible teneur matières grasses, il produit beaucoup de mousse.
- Utilisez « HEAT & HI SPEED » (chaud & vitesse élevée) pour les recettes qui utilisent de multiples ingrédients secs.
- La poudre de cacao ne se mélange pas très bien et a tendance à faire des grumeaux contre la paroi. Lorsque cela se produit, la plaque chauffante est isolée du liquide et il est possible que la boisson ne soit pas aussi chaude. Assurez-vous de toujours nettoyer la plaque chauffante de manière approfondie après avoir préparé des boissons à base de poudre de cacao.
- Pour empêcher la poudre de cacao de se déposer sur les parois, nous recommandons de mélanger la poudre de cacao avec une petite quantité d'eau bouillante et de préparer une pâte avant de l'ajouter au Cocoa Grande. Sinon, vous pouvez utiliser du sirop de chocolat à la place de la poudre de cacao et du sucre dans la plupart des recettes.

## RECETTES

*La totalité des recettes de boissons de ce livret utilise du lait entier. Vous pouvez également substituer une quantité égale de lait à 2%, 1%, de lait écrémé ou de lait de soja pour n'importe quelle recette.*

**Veuillez suivre ces instructions élémentaires pour toutes les recettes de la liste ci-dessous; des instructions particulières s'appliquent peut-être.**

Ajoutez les ingrédients dans le Cocoa Grande™, les liquides en premier, puis appuyez sur le bouton correspondant au réglage souhaité. « HEAT & HI SPEED » (chaud & vitesse élevée) convient mieux pour le mélange de boissons utilisant des ingrédients secs. Patientez jusqu'à ce que le Cocoa Grande™ se mette automatiquement hors tension. Appuyez sur « FROTH & DISPENSE » (mousser & verser) pour verser la boisson dans un mug. « FROTH & DISPENSE » (mousser & verser) mélange la boisson pour la servir avec un maximum de mousse dans votre mug.

Soyez créatifs ! La totalité des boissons ci-dessous peut être modifiée en ajoutant des sirops parfumés ou en les décorant avec de la cannelle, de la noix de muscade, des copeaux de chocolat ou du sirop, selon votre goût.

## CHOCOLAT CHAUD

### CACAO CLASSIQUE
6 tasses de lait
1 c. à soupe de vanille
5 c. à soupe de poudre de cacao non édulcoré**
¾ tasse de sucre**
** Ou substituez ¾ de tasse de sirop au chocolat.

### CACAO CREMEUX
6 tasses de lait
¾ tasse de mélange mi-crème mi-lait
½ tasse de poudre de cacao non édulcoré**
2 c. à soupe de sucre**
Crème fouettée (facultatif)
Poudre de chocolat ou éclats de chocolat (facultatif)
** Ou remplacez par 1 tasse de sirop au chocolat.

### MENTHE CHOCOLAT
6 tasses de lait
½ tasse de sirop de menthe ou de crème de menthe
½ tasse de poudre de cacao non édulcoré**
4 c. à soupe de sucre**
Crème fouettée (facultatif)
** Ou remplacer par ¾ de tasse de sirop de chocolat.

### CACAO AU MIEL
6 tasses de lait
½ tasse de miel
½ tasse de poudre de cacao non édulcoré
¾ c. à café de cannelle moulue

### CACAO CHAUD MEXICAIN
6 tasses de lait
1 c. à soupe de vanille
¼ tasse de poudre de cacao non édulcoré **
½ tasse de sucre**
1 c. à soupe de cannelle moulue
** Ou remplacez par ¾ de tasse de sirop de chocolat.

### CACAO ÉPICÉ CHAUD
4½ tasses de lait
1 ½ tasse de mélange mi-crème mi-lait
½ tasse de poudre de cacao non édulcoré
½ tasse de sucre roux
1 ½ c. à café de cannelle moulue
¾ c. à café de noix de muscade moulue
¾ c. à café de clous de girofle moulus

### CACAO AU CHOCOLAT BLANC
6 tasses de lait
1 ½ tasse de mélange mi-crème mi-lait
1 ½ c. à café de vanille
9 oz. De chocolat blanc râpé ou finement tranché

## CAFE, THE ET BOISSONS DE TYPE ESPRESSO

### CAFE AU LAIT
3 tasses d'eau
3 tasses de lait
1 c. à soupe bombée de café instantané
2 c. à soupe de sucre (facultatif)
Cannelle ou noix de muscade moulue (facultatif)

### CAFE MOKA
3 tasses d'eau
3 tasses de lait
1 c. à soupe bombée de café instantané
¾ de tasse de sirop de chocolat**
Copeaux de chocolat (facultatif)
** Ou remplacez par 3 c. à soupe de poudre de cacao non édulcoré et ½ tasse de sucre

### CAFE AU CHOCOLAT & A LA CREME
6 tasses d'eau
1 ½ tasse de crème épaisse
¾ tasse de sirop de chocolat**
2 c. à soupe bombées de café instantané
Cannelle (facultatif)
Crème fouettée (facultatif)
** Ou remplacez par 3 c. à soupe de poudre de cacao non édulcoré et ½ tasse de sucre.

### CAFE ÉPICÉ A LA CREME
4½ tasses d'eau
1 ½ tasse de crème épaisse
1½ c. à soupe bombée de café instantané
3 c. à soupe de sucre blanc ou roux
2 ¼ c. à café de cannelle moulue
¾ c. à café de noix de muscade moulue
Crème fouettée (facultatif)

**Cafe a al Vanille & a la Creme**
4½ tasses d’eau
1½ tasse de lait
1½ tasse de crème épaisse
4½ c. à soupe de vanille
1¾ c. à café bombée de café instantané
2 c. à soupe de sucre

**Cappuccino**
4½ tasses de lait
1 tasse d’eau
1 c. à soupe bombée de café instantané
1 ½ c. à café de sucre

**Cappuccino Royal**
4½ tasses de lait
1 tasse d’eau
1 c. à soupe bombée de café instantané
1 ½ c. à café de sucre
6 gaufrettes fines (facultatif)
Crème fouettée (facultatif)
Noix de muscade ou cannelle (facultatif)

**Mochaccino**
4½ tasses de lait
1 tasse d’eau
½ tasse de sirop de chocolat**
1 c. à soupe bombée de café instantané
Crème fouettée (facultatif)
** Ou remplacez par 3 c. à soupe de poudre de cacao non édulcoré et ½ tasse de sucre.

**Caffe Latte**
6 tasses de lait
1 tasse d’eau
1 c. à soupe bombée de café instantané
1½ c. à café de sucre
Cannelle moulue, Noix de muscade, ou chocolat en poudre (facultatif)

**Chai Latte Épicé**
6 tasses de lait
¾ tasse d’eau
½ tasse de miel
1 c. à soupe bombée de thé instantané
½ c. à café de cannelle moulue
½ c. à café de gingembre moulu
½ c. à café de clous de girofle moulus

**Chai Latte a la Vanille**
6 tasses de lait
¾ tasse d’eau
1 c. à soupe bombée de thé instantané
½ tasse de sucre roux
½ c. à café de cannelle moulue
½ c. à café de gingembre moulu
1 c. à soupe de vanille

**Chai Latte au Moka**
6 tasses de lait
¾ tasse d’eau
½ tasse de sirop de chocolat**
1 c. à soupe bombée de thé instantané
½ c. à café de cannelle moulue
½ c. à café de gingembre moulu
** Ou remplacez par 3 c. à soupe de poudre de cacao et ½ tasse de sucre.

**Thé Épicé a la Pomme**
4½ tasses d’eau
1½ tasse de cidre de pommes
2 c. à soupe bombées de thé instantané
2 c. à soupe de sucre roux
½ c. à café de cannelle moulue
½ c. à café de clous de girofle moulus
6 tranches de citron

## Specialites de boissons chaudes

**Vermont Steamer**
6 tasses de lait
¾ tasse de sirop d’érable
¾ c. à café de thé
Cannelle moulue (facultatif)

**Butterscotch Steamer a la Creme**
6 tasses de lait
3 c. à soupe de beurre
½ tasse de sucre roux

**Hot Wassail**
3 tasses de jus de pommes
3 tasses de jus d’orange
2 tasses de cocktail au jus de cranberries
½ tasse de jus de citron
¾ c. à café de cannelle moulue
¾ c. à café de gingembre moulu
½ c. à café de noix de muscade moulue
½ c. à café de clous de girofle moulus

**PUNCH ÉPICÉ AUX FRUITS**
1 tasse d'eau
4 tasses de jus de cranberries
1½ tasse de jus d'ananas
2 tasses de jus de raisin
¾ c. à café de clous de girofle moulus
¾ c. à café de grains de coriandre moulus
1½ c. à café de cannelle moulue

**CIDRE DE POMMES AU CARAMEL ET A LA CREME**
6 tasses de cidre de pommes ou de jus de pommes
¾ tasse de sirop de caramel
¾ c. à café de cannelle
Crème fouettée (facultatif)

**RHUM BEURRE CHAUD**
6 tasses d'eau
½ tasse de beurre
9 oz. De rhum
¾ c. à café de vanille
2 c. à soupe de sucre roux
Pincée de noix de muscade
Pincée de cardamone
6 bâtons de cannelle
6 tranches de citron
Crème glacée à la vanille (facultatif)
*Ajoutez l'eau, le beurre, le sucre, la noix de muscade et la vanille dans le Cocoa Grande™ puis appuyez sur « HEAT & HI SPEED » (chaud & vitesse élevée). Placez 1 tranche de citron, 1½ once de rhum et une cuiller de crème glacée à la vanille (facultatif) dans chaque mug. Versez la boisson dans le mug par dessus ce mélange.

## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie limitée d'1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter d el date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS.  NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com.  Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie, les factures manuscrites ne sont pas acceptées.  Il possible que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour inspection et évaluation.  Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

**Valide uniquement aux USA et au Canada**

## PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées directement chez Focus Electrics, LLC de plusieurs façons. Commandez en ligne à www.focuselectrics.com, par courriel à service@focuselectrics.com, par téléphone au (866)290-1851, ou en écrivant à:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI  53095

Pour les commandes payées par chèque ou mandat, veuillez d'abord prendre contact avec le service à la clientèle pour obtenir le montant total de la commande. Envoyez votre paiement avec une lettre indiquant le modèle ou le numéro de catalogue de votre appareil (ce numéro est situé au-dessous ou au dos de l'appareil) et fournissez une description de la pièce ou des pièces ainsi que la quantité que vous souhaitez commander. Les chèques sont à écrire à l'ordre de Focus Electrics, LLC.  Les taxes sur les ventes de votre état ou province et des frais d'expédition seront ajoutés à votre prix total.  Il faut compter environ deux semaines pour le traitement et la livraison

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau: ______________________________________________

Lieu d'achat et prix, si connu: ________________________________________________________

Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit):  ________________________

# West Bend®

# COCOA GRANDE™

Manual de Instrucciones




Registre este y otros productos Focus Electrics, LLC a través de nuestro sitio web:
**www.registerfocus.com**


Precauciones Importantes .......... 2
Antes de Utilizarse por Primera Vez .......... 4
Cómo Utilizar su Cocoa Grande™ .......... 4
Limpieza de su Cocoa Grande™ .......... 5
Consejos Prácticos .......... 7
Recetas .......... 7
Garantía .......... 10


**GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

## PRECAUCIÓN

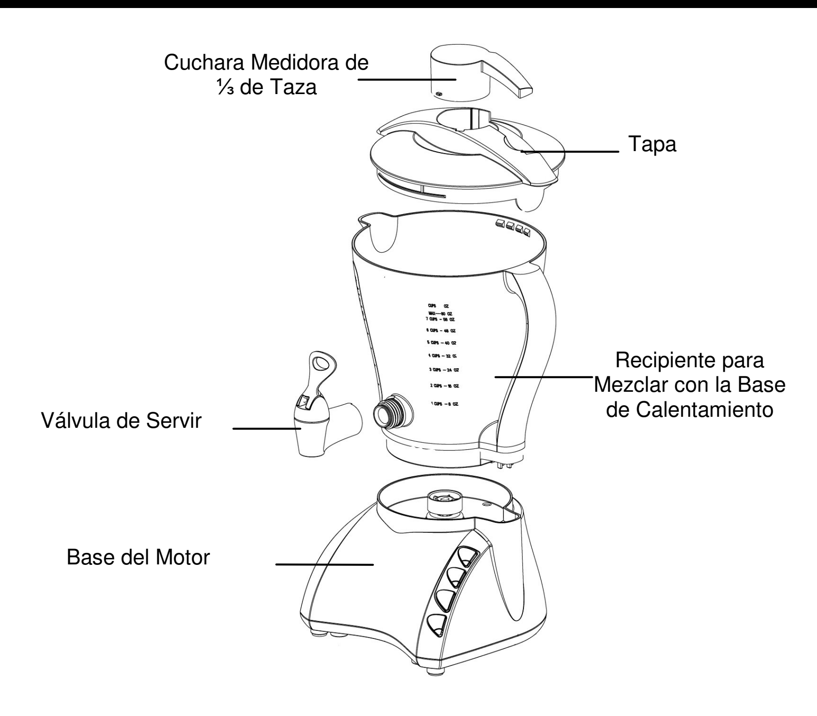
**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.**

Al utilizar aparatos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Para proteger a las personas contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato sea usado por o cerca de niños.
- Puede sufrir quemaduras si la tapa es retirada durante el ciclo de preparación.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y perillas.
- Siempre desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Evite tocar las partes móviles.
- No haga funcionar este aparato con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el aparato llegase a funcionar mal, o si el aparato se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera. Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.
- No use este aparato al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No deje que el cordón eléctrico entre en contacto con superficies calientes, incluso estufas.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente de manera de reducir el riesgo de lesiones a personas o daños al aparato.
- Nunca agregue algo al recipiente mientras el aparato esté funcionando.
- El recipiente debe estar correctamente colocado en su sitio antes de poner a funcionar el aparato.
- No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si el enchufe todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- Se suministra un cordón eléctrico corto con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.

- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica separables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se tiene cuidado al usarlos. Aunque el uso de una extensión eléctrica no es recomendable, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón de alimentación eléctrica separable o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del aparato. Si el aparato es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no cuelgue de encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- Para desconectarlo, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No mueva un aparato que contenga agua caliente, té u otros líquidos calientes.
- No coloque el recipiente de mezclar sobre la base motor mientras el motor esté funcionando.
- No retire el recipiente de mezclar de la base motor mientras el motor esté funcionando.
- Siempre permita que el aparato se enfríe completamente antes de desmontarlo y limpiarlo.
- No opere el motor mientras el recipiente de mezclar esté vacío.
- Después de operar el motor continuamente durante un ciclo, espere al menos cinco minutos antes de hacerlo funcionar otro ciclo.
- Siempre haga funcionar el aparato con la tapa puesta
- No trate de reparar este aparato usted mismo.
- **Sólo para uso doméstico**.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



## ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

**Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. Dentro del material de empaque se encuentran muchos accesorios.**

Consulte la sección "Limpieza de su Cocoa Grande™" de este manual. **Nota:** No lave ninguna parte en el lavavajillas y no sumerja la base del motor o el recipiente de mezclar en agua o cualquier otro líquido. Esto puede dañar permanentemente el producto y anular la garantía.

## CÓMO UTILIZAR SU COCOA GRANDE™

**BOTONES DE CONTROL:**




**"HEAT & HI SPEED" (calentar y alta velocidad):** mezcla y calienta la bebida a gran velocidad. La alta velocidad es perfecta para preparar bebidas espumosas.

**"HEAT & LO SPEED" (calentar y baja velocidad):** mezcla y calienta la bebida a baja velocidad. La velocidad baja es perfecta para bebidas que no necesitan espuma.

**"CANCEL" (anular):** detiene cualquier función. "CANCEL" (anular) se puede presionar en cualquier punto del ciclo para apagar el aparato. Los botones centellearán con color rojo para indicar que el aparato sigue enchufado

**"FROTH & DISPENSE" (espumar y verter):** agita la bebida a gran velocidad, sin adición de calor, para mezclar y formar espuma en la bebida al servirla.

**Nota:** Después de pulsar un botón para seleccionarlo, la luz indicadora se iluminará en azul.

Las mediciones utilizadas a continuación preparan 60oz. (1.8L). Refiérase a la Tabla de Ingredientes para determinar las cantidades para porciones de otros tamaños.

1. Colocar el recipiente de mezcla en la base del motor.
2. Vierta 60oz. (1.8L) de agua o leche en el recipiente de mezclar.
   **Nota:** No llene el recipiente de mezclar más allá de la línea "Max Fill" (llenado máximo) de 60oz. (1.8L).
3. Añada 1 taza de su mezcla instantánea favorita.
4. Vuelva a colocar la tapa en el recipiente de mezclar, asegurándose de que la misma cubra el pico.
5. Enchufe la Cocoa Grande™ **solamente** en un tomacorriente de 120 voltios de corriente alterna.
6. Pulse el botón "HEAT & HI SPEED" (calentar y alta velocidad) o "HEAT & LO SPEED" (calentar y baja velocidad) El botón de control seleccionado se iluminará de azul y la Cocoa Grande™ comenzará a mezclar y calentar. Cuando la mezcla alcance la "Temperatura Perfecta" el aparato se parará automáticamente. Una vez que la bebida caliente se enfríe, la unidad automáticamente empezará a calentar y mezclar de nuevo de vuelta a la "Temperatura Perfecta". El aparato permanecerá encendido hasta que se pulse el botón "CANCEL" (anular). El botón "CANCEL" (anular) se puede utilizar en cualquier momento para apagar el aparato. Las luces de control centellearán en rojo hasta que el aparato sea desenchufado o se pulse una selección. La selección de otro ajuste de velocidad cambiará el funcionamiento y el botón de control seleccionado se iluminará en azul. **Nota**: Un total de 60oz. (1.8L) tarda aproximadamente 13 minutos en llegar a la "Temperatura Perfecta."

7. Una vez que el aparato se pare automáticamente, coloque una taza debajo de la válvula de servir y pulse el botón “FROTH & DISPENSE” (espumar y verter). Este ajuste mezclará la bebida mientras usted sirve de modo que con la bebida caliente se sirve una capa rica de espuma en la taza.
8. Presione la palanca de la válvula de servir hacia abajo para servir la bebida caliente en su taza mientras el motor la mezcla. Después de servir la bebida, Seleccione HEAT & HI SPEED” o “HEAT & LO SPEED” (calentar y baja velocidad) si todavía hay líquido en el recipiente de mezcla o pulse el botón “CANCEL” (anular) si queda menos de 1 taza.
9. Cuando el recipiente tenga menos de 1 taza de líquido restante o esté vacío, pulse el botón “CANCEL” (anular). **Nota:** El aparato permanecerá encendido hasta que usted pulse el botón “CANCEL” (anular). Los botones de control continuarán centelleando con color rojo tras pulsar “CANCEL” (anular), lo que indica que el aparato está enchufado, pero no en funcionamiento.

| **TABLA DE INGREDIENTES** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **TAZAS** | 2 | 4 | 6 | 8 |
| **LÍQUIDO** Leche/Agua | 16 oz. (.5L) | 32 oz. (.9L) | 48 oz. (1.4L) | 60 oz. (1.8L) |
| **MEZCLA EN POLVO** con leche | 4 cdas. | 8 cdas. | 12 cdas. | 16 cdas. |
| **MEZCLA EN POLVO** con agua | 4 cdas. | 8 cdas. | 12 cdas. | 16 cdas. |

**Nota:** Las cantidades de diferentes mezclas de chocolate, café y té instantáneo pueden variar respecto a lo mostrado en esta tabla. Use las cantidades especificadas en el embalaje de la mezcla de bebida caliente instantánea, o ajuste la cantidad al gusto. Puede utilizar la cuchara medidora de ⅓ de taza incluida.

**FUNCIÓN DE LA “TEMPERATURA PERFECTA”**

La Cocoa Grande ™ está diseñado para mantener la "Temperatura Perfecta". Una vez que la bebida llegue a la "Temperatura Perfecta", el motor se detendrá y la paleta de mezclar parará de mezclar, pero la luz indicadora de color azul aún se mantendrá iluminada. El aparato está ahora parado, pero aún encendido. Una vez que la bebida caliente se enfríe, la unidad automáticamente empezará de nuevo a calentar y mezclar de vuelta a la "Temperatura Perfecta". EL APARATO SEGUIRÁ ENCENDIÉNDOSE Y APAGÁNDOSE HASTA QUE SE PRESIONE EL BOTÓN “CANCEL” (ANULAR). Los botones de control se pueden pulsar en cualquier momento para cambiar los ajustes de mezclar.

- Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
- Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

## LIMPIEZA DE SU COCOA GRANDE™

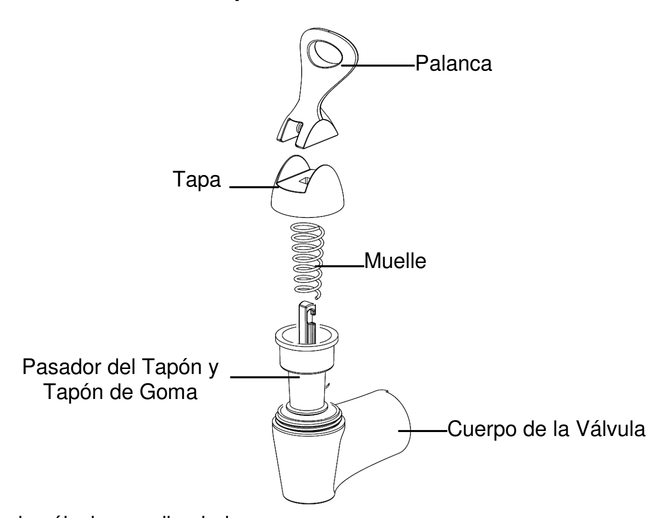
La Cocoa Grande™ de West Bend® debe limpiarse tras cada uso. **Nota: N**o lave ninguna parte en el lavavajillas y no sumerja la base del motor o el recipiente de mezclar en agua o cualquier otro líquido.

1. Desenchufe el aparato del tomacorriente. **Permita que el aparato entero se enfríe antes de limpiarlo.**
2. Retire el recipiente de mezclar de la base del motor.
3. Deseche cualquier parte no usada de la mezcla de bebida caliente.
4. Añada agua caliente y un par de gotas de detergente para platos al recipiente de mezclar. Lávelo y enjuáguelo. Nota: Para cualquier acumulación difícil de eliminar,

use una almohadilla para fregar de nylon. Para eliminar la acumulación alrededor de los bordes del recipiente de mezclar y debajo de la empaquetadura, utilice la esquina de una almohadilla para fregar de nylon. Podría ayudar dejar que el recipiente de mezclar repose en agua caliente jabonosa durante unos cuantos minutos. **No** sumerja el recipiente de mezclar en agua ni en cualquier otro líquido.

5. Separe la tapa y la cuchara medidora, retire y desmonte la válvula de servir tal como se describe a continuación. Lave la tapa, la cuchara medidora y las partes de la válvula de servir en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque las partes a fondo antes de volverlas a ensamblar.
6. Limpie el exterior de la base del motor y el recipiente de mezclar con un paño suave húmedo.
7. Desinfecte con regularidad el recipiente de mezclar y la empaquetadura. Coloque el recipiente de mezclar sobre la base del motor y agregue 4 tazas de agua y ¼ de cucharada de cloro no perfumada al recipiente de mezclar. Coloque la tapa con la cuchara en el recipiente de mezclar, y haga funcionar el aparato un ciclo completo en el ajuste “HEAT & HI SPEED” (calentar y alta velocidad). Tras el ciclo, vacíe el recipiente de mezclar a través de la válvula de servir y permita que se seque al aire.

**Limpieza de la Válvula de Servir**




Desmonte la válvula para limpiarla:

1. Retire la válvula del recipiente desenroscando el cuerpo de la válvula entera en dirección contraria a las agujas del reloj.
2. Retire la tapa desenroscándola en dirección contraria a las agujas reloj.
3. Retire el tapón/pasador del tapón, el muelle, la tapa y la palanca del cuerpo de la válvula. **Nota:** La unión del pasador del tapón y tapón de goma está bien apretada, por lo que no necesitan separarse.
4. Comprima la tapa y el tapón juntos para retirar la palanca y la tapa.
5. Limpie todas las partes y vuélvalas a ensamblar en el orden mostrado.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

- La leche descremada y las leches con menor contenido de grasa son las mejores para crear la mayor cantidad de espuma.
- La leche de soja es una alternativa excelente para aquellas personas que no pueden consumir productos lácteos. Debido a su bajo contenido de grasa, proporciona una gran cantidad de espuma.
- Utilice el ajuste “HEAT & HI SPEED” (calentar y alta velocidad) para recetas que utilizan múltiples ingredientes secos.
- El cacao en polvo no se mezcla bien y tiene una tendencia a asentarse. Cuando esto ocurre, se aísla la placa de calentamiento del líquido y la bebida podría no calentarse tanto como debiera. Asegúrese siempre de limpiar a fondo la placa de calentamiento después de haber preparado bebidas con cacao en polvo.
- Para prevenir que el cacao en polvo se asiente, recomendamos mezclar el cacao en polvo en una pequeña cantidad de agua hirviendo y mezclarla en una pasta antes de añadirla a la Cocoa Grande. O, para la mayoría de las recetas se puede utilizar un jarabe de chocolate en vez de cacao en polvo y azúcar.

## RECETAS

*Todas las recetas de bebidas en este folleto utilizan leche entera. Usted también puede substituir en cualquier receta una cantidad igual de leche de 2% o 1% de grasa, desnatada, o leche de soya.*

**Siga estas instrucciones básicas para todas las recetas indicadas a continuación; pudieran aplicar instrucciones especiales.**

Agregue los ingredientes a la Cocoa Grande™, comenzando con los líquidos, y pulse el botón del ajuste deseado. El ajuste “HEAT & HI SPEED” (calentar y alta velocidad) es mejor para mezclar aquellas bebidas que utilizan ingredientes secos. Espere a que la Cocoa Grande™ se apague automáticamente. Pulse el botón “FROTH & DISPENSE” (espumar y verter) para servir la bebida en un vaso. La función “FROTH & DISPENSE” (espumar y verter) agita la bebida para servirla con la máxima cantidad de espuma en su vaso.

¡Sea creativo! Todas las bebidas a continuación pueden cambiarse con jarabes de sabores o decorarse con canela, nuez moscada, virutas de chocolate o sirope, al gusto.

## TAZA DE CHOCOLATE CALIENTE

### CHOCOLATE BÁSICO

6 tazas leche
1 cda. Vainilla
5 cda. Cacao en polvo sin azúcar**
¾ taza Azúcar**
** O reemplace con ¾ taza de jarabe de chocolate.

### CHOCOLATE CREMOSO

6 tazas Leche
¾ taza Mitad crema mitad leche
½ taza Cacao en polvo sin azúcar**
2 cdas. Azúcar**
Crema para batir (opcional)
Chocolate en polvo o virutas de chocolate (opcionales)
**O sustituya con 1 taza de jarabe de chocolate.

### MENTA CON CHOCOLATE

6 tazas Leche
½ taza Jarabe de Menta o de Crema de Menta
½ taza Cacao en polvo sin azúcar**
4 cdas. Azúcar**
Crema para batir (opcional)
** O reemplace con ¾ taza de jarabe de chocolate.

### CHOCOLATE CON MIEL

6 tazas leche
½ taza Miel
½ taza Cacao en polvo sin azúcar
¾ cdta. Canela molida

### CHOCOLATE CALIENTE MEXICANO

6 tazas leche
1 cda. Vainilla
¼ taza Cacao en polvo sin azúcar **
½ taza Azúcar**
1 cda. Canela molida
** O reemplace con ¾ taza de jarabe de chocolate.

**CHOCOLATE CALIENTE CONDIMENTADO**
4 tazas leche
1 ½ taza Mitad crema mitad leche
½ taza Cacao en polvo sin azúcar
½ taza Azúcar morena
1 ½ cdtas. Canela molida
¾ cdta. Nuez moscada molida
¾ cdta. Clavos molidos

**TAZA DE CHOCOLATE BLANCO**
6 tazas leche
1 ½ taza Mitad crema mitad leche
1½ cdtas. Vainilla
9 onzas (255 g) Chocolate blanco rallado o finamente picado

## BEBIDAS DE CAFÉ, TÉ, Y ESTILO EXPRÉS

**CAFÉ AU LAIT**
3 tazas Agua
3 tazas Leche
1 cda. colmada Café instantáneo
2 cdas. Azúcar (opcional)
Canela molida o nuez moscada (opcional)

**CAFÉ MOCA**
3 tazas Agua
3 tazas Leche
1 cda. colmada Café instantáneo
¾ taza Jarabe de chocolate **
Virutas de chocolate (opcionales)
** O sustituya con 3 cdas. de cacao en polvo sin azúcar y ½ taza de azúcar

**CAFÉ CON CHOCOLATE Y CREMA**
6 tazas Agua
1 ½ taza Crema espesa
¾ taza Jarabe de chocolate **
2 cdas. colmadas Café instantáneo
Canela (opcional)
Crema para batir (opcional)
** O sustituya con 3 cdas. de cacao en polvo sin azúcar y ½ taza de azúcar.

**CAFÉ CONDIMENTADO CON CREMA**
4½ tazas Agua
1 ½ taza Crema espesa
1 cdas. colmadas Café instantáneo
3 cdas. Azúcar blanca o morena
2 ½ cdtas. Canela molida
¾ cdta. Nuez moscada molida
Crema para batir (opcional)

**CAFÉ CON CREMA Y VAINILLA**
4½ tazas Agua
1½ tazas Leche
1½ taza Crema espesa
4½ cdas. Vainilla
1¾ cdta. colmada Café instantáneo
2 cdas. Azúcar

**CAPUCHINO**
4½ tazas leche
1 taza Agua
1 cdas. colmadas Café instantáneo
1 ½ cdta. Azúcar

**CAPUCHINO ROYALE**
4½ tazas leche
1 taza Agua
1 cdas. colmadas Café instantáneo
1 ½ cdta. Azúcar
6 Obleas delgadas (opcional)
Crema para batir (opcional)
Nuez moscada o canela (opcional)

**MOCACHINO**
4½ tazas Leche
1 taza Agua
½ taza Jarabe de chocolate**
1 cdas. colmadas Café instantáneo
Crema para batir (opcional)
** O sustituya con 3 cdas. de cacao en polvo sin azúcar y ½ taza de azúcar.

**CAFÉ CON LECHE**
6 tazas Leche
1 taza Agua
1 cdas. colmadas Café instantáneo
1½ cdta. Azúcar
Canela molida, nuez moscada o chocolate en polvo (opcional)

**CHAI LATTE CONDIMENTADO**
6 tazas Leche
¾ taza Agua
½ taza Miel
1 cdas. colmadas Té instantáneo
½ cdta. Canela molida
½ cdta. Jengibre molido
½ cdta. Clavos molidos

**CHAI LATTE DE VAINILLA**
6 tazas Leche
¾ taza Agua
1 cdas. colmadas Té instantáneo
½ taza Azúcar morena
½ cdta. Canela molida
½ cdta. Jengibre molido
1 cda. Vainilla

**Té de Especias y Manzana**
4½ tazas Agua
1 ½ taza de Sidra
2 cdas. colmadas Té instantáneo
2 cdas. Azúcar
½ cdta. Canela molida
½ cdta. Clavos molidos
6 Rodajas de limón

**Chai Latte de Moca**
6 tazas Leche
¾ taza Agua
½ taza Jarabe de chocolate**
1 cdas. colmadas Té instantáneo
½ cdta. Canela molida
½ cdta. Jengibre molido
** O sustituya con 3 cdas. de cacao en polvo y ½ taza de azúcar.

## Bebidas Calientes Especiales

**Leche Calentada al Vapor al Estilo Vermont**
6 tazas Leche
¾ taza Jarabe de arce
¾ cdta. Mantequilla
Canela molida (opcional)

**Leche Calentada con Vapor con Caramelo de Mantequilla**
6 tazas Leche
3 cdas. Mantequilla
½ taza Azúcar morena

**Wassail Caliente**
3 tazas Jugo de manzana
3 tazas Jugo de naranja
2 tazas Jugo de arándano rojo
½ taza Zumo de limón
¾ cdta. Canela molida
¾ cdta. Jengibre molido
½ cdta. Nuez moscada molida
½ cdta. Clavos molidos

**Ponche de Frutas Condimentado**
1 taza Agua
4 tazas Jugo de arándano
1½ tazas Jugo de piña
2 tazas Jugo de pomelo
¾ cdta. Clavos molidos
¾ cdta. Semilla de cilantro molida
1½ cdta. Canela molida

**Sidra Cremosa con Manzana Acaramelada**
6 tazas Sidra o jugo de manzana
¾ taza Jarabe de caramelo
¾ cdta. Canela
Crema para batir (opcional)

**Ron Caliente con Mantequilla**
6 tazas Agua
½ taza Mantequilla
9 onzas (255 g) Ron
¾ cdta. Vainilla
2 cdas. Azúcar
Pizca de nuez moscada
Pizca de cardamomo
6 Ramas de canela
6 Rodajas de limón
Helado de vainilla (opcional)
* Agregue el agua, la mantequilla, el azúcar, la nuez moscada, el cardamomo y la vainilla a la Cocoa Grande ™ y pulse "HEAT y HI SPEED" (calentar y alta velocidad). Coloque 1 rebanada de limón, 1½ onzas de ron y una cucharada de helado de vainilla (opcional) en cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre estos.

.

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

**Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico**

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original. Los recibos escritos a mano no son aceptados. Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

**Válido sólo en EE.UU. y Canadá**

## REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ________________________________
Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____________________________________
Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____________________________________

# NOTES/NOTES/NOTAS